Al via al Technopolis l'Athens Bar Show 2023 con l'Italia protagonista

20231106163216athensbarshow-b999b07f

Ai nastri di partenza l'**Athens Bar Show 2023**, che il 7 e l'8 novembre, al **Technopolis di Atene in Grecia**, darà vita a due giorni di festival dedicati ai settori del bartending e degli spirits, ma anche dell'ospitalità e della ristorazione. Il tutto con una formula più ricca e **l'Italia protagonista** anche grazie al recentissimo primato del **Sips di Barcellona** ai **The World's 50 Best Bars**, guidato dal connazionale **Simone Caporale**. Tra i migliori, spiccano anche il **Drink Kong** a Roma (21°), **Freni e Frizioni** sempre nella Capitale (33°), il **1930** di Milano (42°), **L'Antiquario** di Napoli (44) e **Locale Firenze** (46°).

Il mega evento greco si svolgerà in una vasta area all'interno della quale il pubblico ritroverà padiglioni e stand per conoscere **produttori di distillati e liquori**, apprezzare **la miscelazione** di bartender, partecipare a seminari, visitare espositori da ogni parte del mondo. Athens Bar Show, infatti, riunisce professionisti del settore greci e di provenienza estera, e tra le novità di quest'anno, in parallelo e in anticipo sulla manifestazione principale è **l'Athens Bar Week**, dal 5 al 9 novembre con eventi diffusi in tutta la città, tra pop-up bar, masterclass e tour gastronomici volti ad amplificare la percezione all'esterno del Bar Show e di potenziare quelli che sono sempre stati gli obiettivi principali del festival: scambio di conoscenze e di esperienze, capacità di fare incontrare pubblico del settore con espositori, migliorare formazione e informazione.

Ritorna poi anche **lo spazio dedicato alla tequila e distillati di agave**, in omaggio a **Tomas Estes**, considerato un ambasciatore della tequila nel mondo, la cuoi perdita è ancora sentita nella comunità del bartending mondiale. Qui i visitatori potranno partecipare a degustazioni, seminari e presentazioni. I prodotti premium e ultrapremium avranno un'area apposita, **"The ABS P.U.B."**. Per accedere all'area esclusiva, occorre acquistare il biglietto speciale che dà accesso all'Athens Bar Show e al **Luxury Brands Hall**.

Tra le maggiori attrattive del festival certamente **i seminari**, che offrono un momento di riflessione e un'analisi riguardanti i brand, i mercati e raccontano le prossime tendenze sul futuro del bar. In particolare si segnalano le seguenti attività:

Presenting new Plantation Sealander through the exploration of 3 different rum terroirs: Fiji, Barbados and Mauritius.
Relatore: Alexandros Gkikopoulos.

Vermouth Society. A new Era For Vermouth Knowledge & Inspiration.
Relatori: Dean Callan, Giorgio Bargiani, Leonardo Leuci.

Create creativity… Grappa Nonino as a Primer of creativity at Sips.
Relatore: Simone Caporale.

The Ninja Mindset… A warrior approach to mastering the Cocktail Stage, Work and Life.
Relatore: Max La Rocca.

Brand Ambassador Revelations.
Relatrice: Elayne Duff.

L'ITALIA IN PRIMO PIANO
Il nostro Paese sta attraversando uno dei suoi massimi periodi di grazia in fatto di **cocktail bar**. Un dato ormai attestato anche dalla posizione dei bar italiani nelle ultime classifiche internazionali, compresa l'attuale dei The World's 50 Best Bars.

Ad Atene, i bartender italiani porteranno in giro per la week e all'interno degli spazi espositivi del Technopolis **il concept del proprio bar e i prodotti italiani**, attraverso seminari, guest-shift e presentazioni. Un'azione che darà spazio non solo ai grandi brand nazionali **come Campari**, da sempre tra i principali attori sul palcoscenico ateniese, ma anche alle piccole realtà come il pugliese **J Rose Gin** o **Altamura Distilleries**.

Inoltre, per promuovere i produttori di liquori e distillati Made in Italy verrà dato ampio risalto al nostro Paese anche nella "**New Comers Hall**", lo spazio dedicato alle novità del mercato greco, con il progetto **21st Region - Italian Spirit Syndacate**.

Infine, in una delle terrazze più belle della capitale greca, **A for Athens**, 16 bar italiani si alterneranno, in coppia, per dare vita a una maratona di due giorni, organizzata dalla rivista e guida ai migliori

cocktail bar d’Italia **BlueBlazer**. L’evento si svolgerà con i protagonisti selezionati dalla guida, realtà differenti, per portare ad Atene, all’attenzione del pubblico, il bar italiano a 360 gradi:

We Will Always Have Italy
7 novembre
19:00 - 20:30 Quantobasta (Puglia) - Depero (Lazio) con Diego Melorio e Antonio Tittoni;
20:30 - 22:00 Santa Cocktail (Toscana) - Club & Caravella (Campania) con Simone Covan e Giuseppe Ammendola;
22:00 - 23:30 The Spirit & Gramm - Milano Cafe (Lombardia) con Ivan Filippelli e Niccolò Mazzucchelli;
23:30 - 01:00 Dirty Milano (Lombardia) - Seta (Abruzzo) con Mario Farulla e Carmelo Licata.

We Will Always Have Italy
8 novembre
19:00 - 20:30 Gucci Giardino 25 - Giacosa (Toscana) con Martina Bonci e Gabriele Manfredi;
20:30 - 22:00 Velluto (Emila Romagna) - W Rome (Lazio) con Enrico Scarsella e Emanuele Broccatelli;
22:00 - 23:30 Blind Pig (Lazio) - Sartoria Palermo (Sicilia) con Mattia Ria e Matteo Bonardini;
23:30 - 01:00 Locale Firenze (Toscana) - The Balance (Liguria) con Fabio Fanni e Paolo Baccino.

A rafforzare la presenza italiana ci saranno anche alcuni cocktail bar italiani facenti parte della nota classifica The World’s 50 Best Bars. L’Athens Bar Show chiuderà i battenti **con un closing party, giovedì 9 novembre**, presso il Technopolis, un evento durante il quale mescoleranno i propri segnature cocktail alcuni dei migliori bar provenienti da tutta la Grecia, oltre che da altri Paesi del Mediterraneo e dell’Europa. Il biglietto per partecipare all’evento di chiusura costa 15 euro.